

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005 年1 月20 日 (20.01.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/005484 A1

(51) 国際特許分類: C08B 30/12, A61K  
9/20, 47/36, A23L 1/0522, A23K 1/16

[JP/JP]; 〒8820036 宮崎県延岡市桜園町23番地 桜園アパート341 Miyazaki (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/009841

(74) 代理人: 浅村 皓, 外(ASAMURA, Kiyoshi et al.); 〒1000004 東京都千代田区大手町2丁目2番1号 新大手ビル331 Tokyo (JP).

(22) 国際出願日: 2004 年7 月9 日 (09.07.2004)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:  
特願2003-273176 2003 年7 月11 日 (11.07.2003) JP

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ユーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 旭化成ケミカルズ株式会社 (ASAHI KASEI CHEMICALS CORPORATION) [JP/JP]; 〒1008440 東京都千代田区有楽町一丁目1番2号 Tokyo (JP). 三和澱粉工業株式会社 (SANWA CORNSTARCH CO., LTD.) [JP/JP]; 〒6348585 奈良県橿原市雲梯町594番地 Nara (JP).

(72) 発明者; および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 大生 和博 (OBAE, Kazuhiko) [JP/JP]; 〒8820005 宮崎県延岡市夏田町291-8 Miyazaki (JP). 伊吹 一郎 (IBUKI, Ichirou) [JP/JP]; 〒8820847 宮崎県延岡市旭町3丁目1-8 Miyazaki (JP). 砂子 道弘 (SUNAGO, Michihiko) [JP/JP]; 〒6330206 奈良県宇陀郡橿原町天満台西2丁目15-6 Nara (JP). 高原 純一 (TAKAHARA, Junichi) [JP/JP]; 〒6390223 奈良県香芝市真美ヶ丘5丁目17-1 Nara (JP). 遠藤 正朗 (ENDO, Masaaki)

添付公開書類:  
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: FUNCTIONAL STARCH POWDER

(54) 発明の名称: 機能性澱粉粉末



(57) Abstract: Functional starch powder of 400% or more water retention capacity, 5 hr or more collapse time and 200 g or more gel indentation load. This functional starch powder is produced through the step of heating a starch raw material in the presence of water at 60 to 150°C so as to swell starch particles of the starch raw material and the subsequent step of drying the thus swollen starch particles so as to obtain a powder mixture comprising starch particles and, lying in the exterior thereof, amylose and amylopectin.

(57) 要約: 本発明によって、保水量が400%以上であり、崩壊時間が5時間以上であり、かつゲル押込み荷重が200g以上である、機能性澱粉粉末が提供される。該機能性澱粉粉末は、澱粉質原料を水存在下60~150°Cで加熱し、澱粉質原料の澱粉粒子を膨潤させる工程、及び、次いで該膨潤させた澱粉粒子を乾燥させ、澱粉粒子と該澱粉粒子の外

部に存在するアミロースとアミロペクチンとを含有する粉末混合物を得る工程によって製造される。

WO 2005/005484 A1

BEST AVAILABLE COPY